

## **BTS - MANAGEMENT EN HOTELLERIE - RESTAURATION : OPTION B : MANAGEMENT D'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE**

### **PUBLIC VISÉ**

Public de - 29ans  
Rqth  
Créateur ou repreneur  
d'entreprise  
Sportif de haut niveau  
Contrat d'apprentissage

### **LE + DE LA FORMATION**

Les apprenants sont  
accompagnés par une équipe  
expérimentée  
Prise en charge totale dans le  
cadre d'un contrat  
d'apprentissage  
Pour connaître tous les  
indicateurs du CFA académique,  
consultez le site inserJeunes [http  
s://www.inserjeunes.education.g  
ouv.fr/diffusion/accueil](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)

### **DUREE**

Durée de formation : 1350 heures  
Durée en entreprise : 1864  
heures  
Durée hebdomadaire moyenne :  
35h / semaine

### **DATES PREVISIONNELLES**

Du 01/09/2025 au 30/06/2027.

### **LIEUX DE FORMATION**

CFA  
Lycée Montaleau  
2 bis, rue Pierre Sépard  
94370 Sucy-en-Brie

### **CONTACT**

CFA  
Amal DOUJA  
Tél : 01 57 02 67 74  
[cfa-academique@ac-creteil.fr](mailto:cfa-academique@ac-creteil.fr)  
Réfèrent handicap :

Amal DOUJA  
[Consulter notre Politique Handicap](#)

### **TARIFS**

Nous consulter  
Organisme non soumis à la TVA.  
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### **FINANCEMENTS**

Type de financement :  
Contrat d'apprentissage

### **CODES**

### **OBJECTIFS**

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie et restauration (MHR) » intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

### **PRE-REQUIS**

Le BTS MHR est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine. Pour les autres bacheliers, n'hésitez pas à nous contacter.

### **MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT**

Avoir postulé sur Parcoursup.  
Candidature hors Parcoursup : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.  
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 20/03/2025 au 29/08/2025 au Lycée Montaleau à Sucy-en-Brie.  
Pour vous inscrire, connectez-vous au site <https://www.forpro-creteil.org> pour remplir ou télécharger un dossier d'inscription.  
En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au [cfa-academique@ac-creteil.fr](mailto:cfa-academique@ac-creteil.fr) ou par téléphone au 01 57 02 67 74

### **MODALITES PEDAGOGIQUES**

La première année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. La deuxième année est consacrée à la spécialisation: Option A ou Option B  
- Formation en alternance :  
Formation théoriques et pratiques à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.  
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

### **CONTENUS**

- ▶ DOMAINES PROFESSIONNELS
- ▶ Conception et production de services en hôtellerie restauration
- ▶ Mercatique des services en hôtellerie restauration
- ▶ Management de la production de services en hôtellerie restauration
- ▶ Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- ▶ Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
- ▶ DOMAINES GÉNÉRAUX
- ▶ Culture générale et expression
- ▶ Langue vivante étrangère 1
- ▶ Langue vivante étrangère 2

### **MODALITES D'EVALUATION**

▶



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

NSF : 334

RNCP : RNCP37889

CERTIFINFO : 100359

Formacode : 42766

Code Rome : G1401



**GIP FCIP**

ACADÉMIE DE CRÉTEIL

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

### VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 24/07/2023
- ▶ Nom du certificateur : MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE
- ▶ Diplôme BTS - Management en hôtellerie - restauration : option B : Management d'unité de production culinaire niveau : 5

### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le diplôme du BTS MHR permet :

- d'occuper un poste évolutif de management et intervenir dans le bon fonctionnement d'un service d'hôtellerie ou de restauration.
- de suivre et de présenter les deux autres options du BTS MHR (uniquement la partie professionnelle)
- de poursuivre ses études en Licence Professionnelle 1 an.